

TÉMA:	Detekcia kovov a nekovových materiálov ako prevencia rizika kontaminácie pri výrobe potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať detektory kovov používané v potravinárstve, - vyhodnotiť princípy ich fungovania a umiestňovania na linkách, - analyzovať detektory nekovových materiálov, - analyzovať stupeň rizika resp. nebezpečenstva kovových častí v potravine, - navrhnúť opatrenia na zníženie rizika eliminácie nedostatkov a chýb. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - spoluprácu s konkrétnym podnikom, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Zhodnotenie systémov merania teplôt v potravinárstve
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať a spracovať systémy kalibrácie a merania teplôt, - rozdeliť a špecifikovať meradlá podľa druhu, spôsobu použitia a princípu merania, - analyzovať vplyvy pôsobiace na meradlá v potravinárskych prevádzkach a ich životnosť, - analyzovať systémy automatického uchovávanía a spracovania údajov meradiel, - definovať riziká a dôsledky používania nesprávnych a nekalibrovaných meradiel 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - spoluprácu s vybraným prevádzkovateľom potravinárskeho podniku, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Zhodnotenie systémov sťahovania potravinárskych výrobkov z trhu
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať a definovať príčiny sťahovania potravinárskych výrobkov z trhu, - vypracovať postup sťahovania výrobkov z obehu u vybraných potravín, - analyzovať systém nakladania s potravinami pri sťahovaní výrobku z obehu, - vypracovať maticu zodpovednosti pri sťahovaní výrobku z obehu, - vyhodnotiť úlohy orgánov úradnej kontroly a médií pri sťahovaní výrobkov z obehu. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - spoluprácu s vybraným prevádzkovateľom potravinárskeho podniku - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Komparácia názorov spotrebiteľov na nové označovanie potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	externá
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	dotazníkový
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - vypracovanie dotazníka pre hodnotenie nového označovania, - oslovenie min 500 respondentov, - spracovanie dotazníkov, - grafické vyhodnotenie dotazníkov, 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - spoluprácu s vybraným prevádzkovateľom potravinárskeho podniku, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Hodnotenie bezpečnosti potravín z pohľadu spotrebiteľov
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	externá
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - vypracovanie dotazníka pre hodnotenie bezpečnosti potravín spotrebiteľmi, - oslovenie min 500 respondentov, - spracovanie dotazníkov, - grafické vyhodnotenie dotazníkov, 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Analýza hygienických nedostatkov pri kontrole potravín V SR
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	externá
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analýza nedostatkov v označovaní potravín, - analýza nedostatkov v mikrobiologických ukazovateľoch, - analýza nedostatkov v senzorických a analytických ukazovateľoch, - analýza nedostatkov z pohľadu obsahu cudzorodých látok aditívnych a kontaminujúcich, - analýza príčin predaja výrobkov po dobe spotreby, 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Analýza nedostatkov v hygienických podmienok výroby v SR v rokoch 2005-2009
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	externá
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analýza objektov s nedostatkami, - analýza stavu nevyhovujúcej hygieny –osobná hygiena, prevádzková hygiena, - analýza nedostatkov hygieny skladovania, - analýza nedostatkov hygieny predaja, - analýza príčin výskytu nevyhovujúcich výrobkov 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Analýza príčin zákazu uvádzania potravín do obehu
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	externá
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analýza dôsledkov zákazu výroby, - analýza zákazov manipulácie s výrobkami, - analýza zákazov používania prístrojov, - analýza príčin uzatvárania prevádzok, - analýza príčin príkazov na zneškodňovanie výrobkov, - analýza príčin blokových a iných pokút 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenú problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Možnosti molekulárno-genetickej identifikácie druhového zastúpenia mäsa v mäsových výrobkoch
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Verejné zdravie a produkcia potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať súčasný stav metód druhej identifikácie mäsa, - popísať metódy a rozdielu medzi metódami, - navrhnúť najvhodnejšie spôsoby identifikácie z hľadiska prevencie falšovania mäsových výrobkov 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Možnosti molekulárno-genetickej identifikácie autenticity nápojov
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Verejné zdravie a produkcia potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať súčasný stav metód druhovej identifikácie nápojov, - popísať metódy a rozdielu medzi metódami, - navrhnúť najvhodnejšie spôsoby identifikácie z hľadiska prevencie falšovania nápojov 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Možnosti molekulárno-genetickej identifikácie kôrovcov
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: Jozef.Golian.AF@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Verejné zdravie a produkcia potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať súčasný stav metód druhovej identifikácie kôrovcov, - popísať metódy a rozdielu medzi metódami, - navrhnúť najvhodnejšie spôsoby identifikácie z hľadiska identifikácie kôrovcov ako alergénov 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenú problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Súčasný metódy molekularno-genetickej identifikácie druhového zloženia potravín živočíšneho pôvodu
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasný stav v problematike molekularno-genetickej identifikácie založenej na PCR metódach. Po naštudovaní problematiky navrhnuť systém opatrení vedúcich k ucelenému analytickému systému vhodnému pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsobý molekúlárno-genetickej identifikácie modifikovanej sóje v potravinách
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti GMO sóje v potravinách prostredníctvom PCR metód. Navrhnuť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsobý molekularno-genetickej identifikácie modifikovanej kukurice v potravinách
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti GMO kukurice v potravinách prostredníctvom PCR metód. Navrhnuť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsoby kvantifikácie prídavku sóje do mäsových výrobkov
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je vytvorenie prehľadu systém detekcie a kvantifikácie prídavku sóje v mäsových výrobkoch s následným odporúčaním najvhodnejšieho detekčného nástroja pre prax.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsoby detekcie lieskových orechov ako alergénnej zložky potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti lieskových orechov v potravinách prostredníctvom dostupných analytických metód. Navrhnuť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsoby detekcie podzemnice olejnej ako alergénnej zložky potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti podzemnice olejnej v potravinách prostredníctvom dostupných analytických metód. Navrhnuť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsoby detekcie lepku ako alergénnej zložky potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti lepku v potravinách prostredníctvom dostupných analytických metód. Navrhnuť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsoby detekcie rýb ako alergénnej zložky potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti rýb v potravinách prostredníctvom dostupných analytických metód. Navrhnúť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsoby detekcie sóje ako alergénnej zložky potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti sóje v potravinách prostredníctvom dostupných analytických metód. Navrhnúť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Spôsobý molekularno-genetickej identifikácie modifikovanej sóje v potravinách
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasné možnosti testovania prítomnosti GMO sóje v potravinách prostredníctvom PCR metód. Navrhnuť najvhodnejší a najlacnejší systém detekcie pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Súčasn^é metódy molekulárno-genetickej identifikácie druhového zloženia potravín živočíšneho pôvodu
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Radoslav Židek, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414610 e-mail: radoslav.zidek@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 50% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Cieľ práce:	Cieľom práce je zhodnotiť súčasný stav v problematike molekulárno-genetickej identifikácie založenej na PCR metódach. Po naštudovaní problematiky navrhnúť systém opatrení vedúcich k ucelenému analytickému systému vhodnému pre podmienky Slovenského trhu.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka výhodou
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	Súčasný stav a problémy verejného zdravia na Slovensku.
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Bobková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414603 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Verejné zdravie a produkcia potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať stav verejného zdravia na Slovensku, - porovnať s ostatnými členskými krajinami EU, - analyzovať základné determinanty verejného zdravia, - zosumarizovať príslušnú legislatívu, - zhodnotiť základné štatistické údaje týkajúce sa verejného zdravia a spotreby potravín 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - študijné materiály z jednotlivých kolokvií EFSA, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka výhodou 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia

TÉMA:	VÝSKYT POTRAVINOVÝCH ALERGIÍ NA SLOVENSKU
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Boková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať výskyt a príčiny alergií všeobecne na Slovensku ale aj v jednotlivých krajinách EÚ, - podrobnejšie zameranie na potravinové alergia, - základné diagnostické postupy pri alergiách, - charakterizovať klasické a nové postupy terapie alergií, 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - účasť na konferencii resp. na ŠVČ s prezentáciou vlastných poznatkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Význam antioxidantov v krmivách a potravinách
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Bobková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - definovať antioxidanty ako prírodné alebo syntetické látky, ktoré sa pridávajú do potravín na spomalenie oxidácie a autooxidácie. - analyzovať ich dostatočný ochranný účinok pre organizmus pred škodlivými účinkami voľných radikálov, udržiavanie rovnováhy medzi ich pozitívnym a negatívnym pôsobením - stanoviť hygienické a zdravotné požiadavkám, ktorým musia vyhovovať 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci na, - účasť na konferencii resp. na ŠVČ s prezentáciou vlastných poznatkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku, 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Výskyt a detekcia falšovania rastlinných olejov na Slovensku a v EÚ“.
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiacia štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Boková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať a definovať jednotlivé spôsoby falšovania rastlinných olejov a možnosti ich autentifikácie - definovať markery uplatňujúce sa pri používaných metódach autentifikácie - štúdium zahraničnej a domácej odbornej literatúry z danej problematiky - analýza a zosumarizovanie resp. porovnanie získaných informácií - zdefinovať dôsledky falšovania potravín 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci na, - účasť na konferencii resp. na ŠVČ s prezentáciou vlastných poznatkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiky, 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Spôsob prípravy vína a možnosti jeho falšovania
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Bobková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	<ul style="list-style-type: none"> - sledovať interakcie voľných radikálov a ľudského organizmu a ich postavenie vo vzťahu k verejnému zdraviu - oxidačný stres - antioxidačný účinok sekundárnych metabolitov rastlín - analýza vybraných zložiek rastlín s výraznou antioxidačnou aktivitou - uplatnenie sekundárnych metabolitov pre ich mnohé biologické účinky v potravinárskom priemysle
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce na, - účasť na konferencii resp. na ŠVČ s prezentáciou vlastných poznatkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý a zodpovedný záujem o riešenie problematiku,
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Hodnotenie a výber nových potravinových zdrojov a vývoj moderných funkčných potravín s preventívne zdravotnými vlastnosťami.
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Boková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - využitie dostupných informácií a možnosti ich uplatňovania pri posudzovaní a zabezpečovaní kvality potravín a ochrane zdravia. - nové poznatky využiť a navrhovať metodické riešenia využitia vedeckých prínosov v spoločenskej praxi 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce na, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie systému prevencie kamylobakteriôzy pre potravinársky priemysel, 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Výskyt flavonoidov v potravinách a v krmivách a ich významné zdravie prospešné účinky
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Boková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - prevencia civilizačných ochorení - štúdium mechanizmov a účinkov 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci na, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Príprava, zloženie a využitie silíc
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Alica Boková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414325 E-mail: alica.bobkova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	-
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci na, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov,
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu,
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	ANALÝZA KAMPYLOBAKTERIÓZ V NITRIANSKOM KRAJI V ROKOCH 1998-2007
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6415806 E-mail: lubomir.lopasovsky@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných piatich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať výskyt kampylobakterióz v Nitrianskom kraji za posledných desať rokov, - analyzovať primárne zdroje infekcie kampylobakterióz, - špecifikovať základné diagnostické postupy pri diagnostike kampylobakteriózach, - charakterizovať klasické a nové postupy diagnostiky kampylobakterióz, - porovnať výhody a nevýhody klasických a nových metód pri diagnostike kampylobakterióz. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - konzultácie so školiteľom i s okresným epidemiológom na RÚVZ Nitra, - možnosť pokračovať v riešení tejto problematiky v diplomovej práci, - študijné materiály z RÚVZ Nitra i z webových stránok ÚVZ, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - snahu zdokonaľovať sa v cudzích jazykoch pri štúdiu odborných textov, - navrhnutie systému prevencie kampylobakterióz pre potravinársky priemysel. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	ANALÝZA SALMONELÓZ V NITRIANSKOM KRAJI V ROKOCH 1998-2007
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6415806 E-mail: lubomir.lopasovsky@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať výskyt salmonelóz v Nitrianskom kraji za posledných desať rokov, - analyzovať primárne zdroje infekcie salmonelóz, - popísať základné diagnostické postupy pri diagnostike salmonelóz, - charakterizovať klasické a nové postupy diagnostiky salmonelóz, - porovnať výhody a nevýhody klasických a nových metód pri diagnostike salmonelóz. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - konzultácie so školiteľom i s okresným epidemiológom na RÚVZ Nitra, - možnosť pokračovať v riešení tejto problematiky v diplomovej práci, - študijné materiály z RÚVZ Nitra i z webových stránok ÚVZ, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - snahu zdokonaľovať sa v cudzích jazykoch pri štúdiu odborných textov, - navrhnutie systému prevencie salmonelóz. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN NOVÉHO TYPU
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	externá
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6415806 E-mail: lubomir.lopasovsky@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetov Všeobecná hygiena potravín, Verejné zdravie, Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných piatich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - definovať potraviny nového typu, - urobiť prehľad legislatívy upravujúcej bezpečnosť potravín nového typu, - špecifikovať podmienky umiestňovania potravín nového typu u nás, - popísať zásady schvaľovania potravín nového typu, - zhodnotenie rizík potravín nového typu pri výrobe, konzumovaní a pre životné prostredie. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - možnosť pokračovať v riešení tejto problematiky v diplomovej práci, - študijné materiály dostupné na našej katedre i z webových stránok, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - snahu zdokonaľovať sa v cudzích jazykoch pri štúdiu odborných textov. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	BEZPEČNOSŤ BIOPOTRAVÍN
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	externá
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6415806 E-mail: lubomir.lopasovsky@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetov Všeobecná hygiena potravín, Verejné zdravie, Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - definovať bioprodukty a biopotraviny a podmienky ich získavania, - urobiť prehľad legislatívy upravujúcej biopotraviny, - zdôrazniť základné rozdiely medzi biopotravínami a konvenčnými potravinami z aspektu bezpečnosti potravín, - zhodnotiť perspektívy výroby a predaja biopotravín u nás a v krajinách EÚ, 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - možnosť pokračovať v riešení tejto problematiky v diplomovej práci, - študijné materiály dostupné na našej katedre z webových stránok, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - snahu zdokonaľovať sa v cudzích jazykoch pri štúdiu odborných textov. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	BEZPEČNOSŤ MATERIÁLOV A PREDMETOV URČENÝCH VA STYK S POTRAVINAMI
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	MVDr. Ľubomír Lopašovský, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6415806 E-mail: lubomir.lopasovsky@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetov Všeobecná hygiena potravín, Mikrobiológia potravín, Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať základné vlastnosti materiálov a predmetov prichádzajúcich do styku s potravinami, - urobiť prehľad legislatívy upravujúcej vlastnosti materiálov a predmetov prichádzajúcich do styku s potravinami, - posúdiť účinok potravín balených v takýchto materiáloch na zdravie konzumenta, - zhodnotiť perspektívy výroby nových materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami v rámci EÚ a u nás, 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - možnosť pokračovať v riešení tejto problematiky v diplomovej práci, - študijné materiály dostupné na našej katedre a z webových stránok, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov, 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - snahu zdokonaľovať sa v cudzích jazykoch pri štúdiu odborných textov. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Hodnotenie podmienok skladovania mäsa a ostatných vstupných surovín v kontexte s výrobou bezpečných mäsových výrobkov (potravinársky podnik MECOM Humenné, resp. študentom vybraný potravinársky podnik)
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Lucia Zelenáková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414771 E-mail: lucia.zelenakova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce: Práca komplexne hodnotí stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie a vnútorné členenie skladov, ktoré umožňujú efektívnu výrobu požadovaného množstva a sortimentu finálnych mäsových výrobkov. Osobitná pozornosť sa venuje kontrole prijímaných a uskladňovaných surovín a požiadavkám na dosiahnutie optimálnych hygienických podmienok v skladoch. Súčasťou práce je aj analýza prevádzkových rizík pri skladovaní mäsa v nadväznosti na jeho ďalšie spracovanie a vyhodnotenie účinnosti prijímaných nápravných opatrení vo vzťahu k dosahovanej úrovni hygieny.	
Ponúkame: <ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame: <ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie systému ovládania rizika pri skladovaní mäsa a mäsových výrobkov pre potravinársky priemysel. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Posudzovanie mikrobiologických parametrov vstupných surovín, ako aj hotových výrobkov vo vybranom potravinárskom podniku
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Lucia Zelenáková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414771 E-mail: lucia.zelenakova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce: Práca rieši úroveň hygienických podmienok v potravinárskom podniku, pričom sa zameriava na skúmanie mikrobiologických parametrov vstupných surovín, ako aj hotových výrobkov. Súčasťou práce je analýza rizík pri príjme, resp. skladovaní surovín a hotových výrobkov v kontexte s ich mikrobiologickou kvalitou.	
Ponúkame: <ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame: <ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - analýzu výsledkov hodnotenia mikrobiologických parametrov a návrhy na riešenia pri výskyte nedostatkov. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov v potravinárskom podniku, resp. zariadení spoločného stravovania
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Lucia Zelenáková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414771 E-mail: lucia.zelenakova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce: Práca hodnotí dodržiavanie požiadaviek na zdravotnú a odbornú spôsobilosť zamestnancov v potravinárskych zariadeniach. V zmysle uvedeného hodnotí úroveň vedomostí pracovníkov vykonávajúcich epidemiologicky závažné činnosti v oblasti hygieny potravín. Zároveň kontroluje dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov a dodržiavanie hygienických požiadaviek zamestnancami v zmysle platnej legislatívy.	
Ponúkame: <ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame: <ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - návrhy na zlepšenie povedomia pracovníkov v potravinárskych podnikoch, resp. zariadeniach spoločného stravovania v oblasti dodržiavania osobnej hygieny, a hygienických požiadaviek zamestnancami. 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Uplatnenie preventívnych opatrení pred vznikom a šírením alimentárnych ochorení u rizikových skupín obyvateľstva
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Lucia Zelenáková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414771 E-mail: lucia.zelenakova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín, Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce: Východiskom pre spracovanie uvedenej problematiky je skutočnosť, že najvyššia chorobnosť na alimentárne ochorenia bola okrem najnižších vekových skupín obyvateľstva zaznamenaná aj u ostatnej rizikovej populácie. Práca sa zameriava na hodnotenie epidemiologickej situácie výskytu alimentárnych ochorení u rómskych občanov, u detí predškolského a školského veku a u ľudí, ktorí trpia základným ochorením. Analyzuje príčiny a možnosti vzniku jednotlivých druhov alimentárnych ochorení (životný štýl, osobná hygiena, stravovacie a hygienické návyky ľudí v gastronomických zariadeniach a domácnostiach, aplikácia HACCP v stravovacích jednotkách a pod.). Práca tiež skúma základné podmienky procesu šírenia nákazy a hodnotí účinnosť preventívnych opatrení, ktoré sú založené na včasnom a priaznivom ovplyvňovaní faktorov ešte pred vznikom ochorenia.	
Ponúkame: <ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame: <ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiky, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - analýza súčasného stavu vo výskyte alimentárnych ochorení u rizikových skupín obyvateľstva a návrhy na uplatnenie preventívnych opatrení v jednotlivých ohniskách nákaz 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	Analýza hygienicko-technických podmienok predaja potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	denná
Typ záverečnej práce:	bakalárska práca
Charakter práce	hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Lucia Zelenáková, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414771 E-mail: lucia.zelenakova@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Všeobecná hygiena potravín, Epidemiológia a alergie z potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 20 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry,
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> • Aplikácia legislatívnych požiadaviek vzťahujúcich sa k predaju a distribúcii potravín • Zmeny potravín počas ich prepravy, skladovania a predaja • Riziká pri preprave, skladovaní a predaji potravín (teplota, vlhkosť, vetranie, senzorické zmeny, kontaminácia, doba spotreby a minimálnej trvanlivosti a pod.) 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - tvorivý záujem o riešenie problematiku, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - návrh systému analýzy rizík pri predaji potravín 	
Meno študenta:	Dátum zadania:

TÉMA:	KONTROLA OZNAČOVANIA POTRAVÍN VYBRANÝCH VÝROBKOV UMIESTNENÝCH NA TRHU EÚ A PONÚKANÝCH SPOTREBITEĽOM
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Prieskumný - dotazníkový charakter
Školiteľ:	Ing. Jozef Čapla Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: jozef.capla@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 15 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	<ul style="list-style-type: none"> - spracovanie a analyzovanie súčasnej legislatívy, doposiaľ vykonaných legislatívnych zmien a návrhov pre označovanie potravín ako jednotného nástroja pre poskytovanie informácií o potravinách spotrebiteľom v celej EÚ, - zhodnotenie a spracovanie údajov kontroly označovania vybraných druhov potravín domácich aj zahraničných subjektov umiestnených na trhu EÚ v súlade s platnou legislatívou a analyzovanie zistených nedostatkov na označovanie potravín, - špecifikovať a vyhodnotiť vnímanie a chápanie informácií, ktoré poskytujú dnešné označenia potravín z pohľadu spotrebiteľa formou dotazníka.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - študijné materiály etikiet výrobcov potravín z praxe, pomoc pri hľadaní legislatívy národnej a európskej pri označovaní potravín, - konfrontáciu Vami zistených výsledkov s údajmi orgánov úradnej kontroly pri kontrole označovania potravín, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov.
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - od Vás entuziazmus pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie Vašej práce s praxou a príspevok z Vašich dosiahnutých výsledkov do časopisu Potravinárstvo, - základná znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce.
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	SPOTREBITEĽSKÉ POŽIADAVKY NA BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Jozef Čapla Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: jozef.capla@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 15 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať a vyhodnotiť súčasnú situáciu požiadaviek na ochranu práv spotrebiteľov garantovaných na úrovni štátu a na úrovni spotrebiteľských združení, - špecifikovať požiadavky spotrebiteľov na bezpečnosť potravín zo strany štátu a Európskeho spoločenstva a ciele ich politiky na najbližšie obdobie, - analyzovať a vyhodnotiť požiadavky spotrebiteľov na bezpečnosť potravín a možnosti ich riešenia na úrovni spotrebiteľských organizácii úpravou súčasných požiadaviek, - zdefinovať Vami chýbajúce články v riešení spotrebiteľskej politiky pre bezpečnosť potravín dnes a navrhnúť ich riešenia na najbližšie obdobie. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - študijné materiály o spotrebiteľskej politike z DG SANCO, pomoc pri hľadaní legislatívy národnej a európskej pre ochranu práv spotrebiteľa, kontakty na spotrebiteľské združenia, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás entuziazmus pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie Vašej práce s praxou a príspevok z Vašich dosiahnutých výsledkov do časopisu Potravinárstvo, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	POŽIADAVKY NA APLIKÁCIU SYSTÉMU MANAŽÉRSTVA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN U VYBRANÉHO PREVÁDZKOVATEĽA POTRAVINÁRSKEHO PODNIKU.
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Externá
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Hodnotiacia štúdia
Školiteľ:	Ing. Jozef Čapla Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: jozef.capla@uniag.sk
Konzultant:	Ing. Peter Zajác, PhD. Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 10 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať aktuálny stav bezpečnosti potravín vo vybranom potravinárskom podniku, - navrhnúť vhodnú postupnosť pre aplikáciu systému bezpečnosti potravín na základe vstupného auditu, - analyzovať stav potravinárskeho podniku vo vzťahu k požiadavkám normy, - využiť požiadavky STN EN ISO 22000: 2006 pre zavedenie systému manažérstva bezpečnosti potravín, - zhodnotiť prínosy systému manažérstva bezpečnosti potravín v potravinárskej prevádzke. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - študijné materiály ISO noriem ISO 22000:2006, ISO 22004:2006 , pomoc zorientovať sa v požiadavkách normy pri jej uplatnení v konkrétnej prevádzke, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás entuziazmus pri riešení uvedenej problematiky, - pracovná prax v potravinárskom podniku kde je zavedený systém manažérstva bezpečnosti potravín, - aktívne riešenie Vašej práce s praxou a príspevok z Vašich dosiahnutých výsledkov do časopisu Potravinárstvo, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	CERTIFIKÁCIA SYSTÉMOV MANAŽÉRSTVA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN V POTRAVINÁRSTVE
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Externá, denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Jozef Čapla Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: jozef.capla@uniag.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 10 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať a zdôvodniť stúpajúci význam certifikácie systémov manažérstva bezpečnosti potravín v potravinárstve pre prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, odberateľov, kontrolné orgány, spotrebiteľa, - analyzovať požiadavky, ktoré vyplývajú pre prevádzkovateľa potravinárskeho podniku na získanie certifikátu, posúdenie oblastí hodnotenia, - popísať význam certifikačnej schémy, - špecifikovať činnosť certifikačného orgánu a žiadateľa o certifikáciu pri certifikácii a následných dohladoch. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - študijné materiály k certifikácii zo SNAS-u a certifikačných orgánov, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás entuziazmus pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie Vašej práce s praxou a príspevok z Vašich dosiahnutých výsledkov do časopisu Potravinárstvo, - znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. - 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	Aktuálne trendy v sanitácii v potravinárstve
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Hodnotiacia štúdia
Školiteľ:	Ing. Peter Zajac, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín, Sanitácia v potravinárstve
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia posledných 5-tich rokov, min. 15 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analýza súčasného stavu v oblasti sanitácie, - zistiť najpoužívanejšie čistiace a dezinfekčné prostriedky a ich účinné látky, - zistiť najpoužívanejšie kombinácie účinných látok a ich koncentrácie, - zistiť najpoužívanejšie metódy sanitácie, - zistiť najpoužívanejšie zariadenia na výkon sanitácie. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - študijné materiály, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás aktívny prístup, značnú mieru samostatnosti pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie témy bakalárskej práce v spolupráci s praxou, - publikovanie vašich príspevkov v časopise Potravinárstvo, - výbornú znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	Detekcia cudzích častíc v potravinách
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Peter Zajác, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 15 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - zistiť v súčasnosti aplikované metódy detekcie cudzích častíc, - popísať princíp metód detekcie cudzích častíc, - zistiť detekčné limity jednotlivých metód. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - študijné materiály, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás aktívny prístup, značnú mieru samostatnosti pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie témy bakalárskej práce v spolupráci s praxou, - publikovanie vašich príspevkov v časopise Potravinárstvo, - výbornú znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	Monitorovanie prevádzkovej hygieny vo vybranom potravinárskom podniku
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Peter Zajác, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín, Sanitácia v potravinárstve
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 10 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotiť stav hygieny v potravinárskom podniku, - zhodnotiť sanitačný režim, - navrhnúť opatrenia pre zlepšenie úrovne hygieny, - navrhnúť zefektívnenie sanitačných prác a ekonomických nákladov.
Ponúkame:	<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - študijné materiály, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov.
Očakávame:	<ul style="list-style-type: none"> - od Vás aktívny prístup, značnú mieru samostatnosti pri riešení uvedenej problematiky, - spoluprácu pri hľadaní potravinárskeho subjektu, - aktívne riešenie témy bakalárskej práce v spolupráci s praxou, - publikovanie príspevku vašich príspevkov v časopise Potravinárstvo, - výbornú znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce.
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	Téma podľa vlastného zadania
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Externá, denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Kompilát – experimentálna
Školiteľ:	Ing. Peter Zajác, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 10 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - pri výbere tém sa zamerajte na aktuálne problémy v potravinárstve s ohľadom na bezpečnosť potravín alebo na podporné procesy výrobného procesu, - zamerajte sa na riešenie konkrétnych problémov v konkrétnej potravinárskej prevádzke, - bude spresnená a odsúhlasená školiteľom, - budú uprednostnené práce praktického charakteru riešené priamo v potravinárskej prevádzke. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - študijné materiály, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás aktívny prístup, značnú mieru samostatnosti pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie témy bakalárskej práce v spolupráci s praxou, - publikovanie vašich príspevkov v časopise Potravinárstvo, - výbornú znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	Charakteristika hygienických požiadaviek na export a import potravín z tretích krajín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Externá
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Porovnávacia štúdia
Školiteľ:	Ing. Peter Zajác, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 10 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať súčasnú legislatívu pre export a import potravín, - charakterizovať hygienické požiadavky na export a import potravín z tretích krajín - popísať povinnosti exportérov a importérov, - zistiť, ktoré exportované a importované potraviny sú z hľadiska bezpečnosti potravín najrizikovejšie a v koľkých prípadoch sa zistili porušenia legislatívy. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - študijné materiály, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás aktívny prístup, značnú mieru samostatnosti pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie témy bakalárskej práce v spolupráci s praxou, - publikovanie vašich príspevkov v časopise Potravinárstvo, - výbornú znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	Vplyv vybraných enzýmov na kazenie potravín
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Denná
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Hodnotiaca štúdia
Školiteľ:	Ing. Peter Zajác, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 10 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať enzymatické kazenie potravín, - popísať enzýmy podieľajúce sa na kazení potravín, - popísať podmienky pri ktorých pôsobia, - charakterizovať substráty a produkty rozkladu, - popísať podmienky pri ktorých sa deaktivujú, - zaoberať sa dobou spotreby a dĺžkou minimálnej trvanlivosti potravín. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práci, - študijné materiály, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás aktívny prístup, značnú mieru samostatnosti pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie témy bakalárskej práce v spolupráci s praxou, - publikovanie vašich príspevkov v časopise Potravinárstvo, - výbornú znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

TÉMA:	Analýza vybraných hygienických limitov pre potraviny živočíšneho pôvodu v tretích krajinách
Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Forma štúdia:	Externá
Typ záverečnej práce:	Bakalárska práca
Charakter práce	Porovnávacia štúdia
Školiteľ:	Ing. Peter Zajác, PhD. Katedra hygieny a bezpečnosti potravín Kontakt: 037/6414371 E-mail: peter.zajac@post.sk
Konzultant:	
Špecifické požiadavky:	Absolvovanie predmetu Hygiena potravín
Požiadavky na kvalitu literárnych zdrojov:	min. 60% literárnych zdrojov z obdobia ostatných 5-tich rokov, min. 10 literárnych zdrojov zo zahraničnej literatúry.
Náplň práce:	
<ul style="list-style-type: none"> - analyzovať súčasnú legislatívu pre bezpečnosť potravín v EÚ a SR, - analyzovať súčasnú legislatívu pre bezpečnosť potravín v tretích krajinách, - popísať rozdiely v hygienických limitoch, - výsledky analýzy porovnať vo forme tabuľky. 	
Ponúkame:	
<ul style="list-style-type: none"> - priateľskú atmosféru a príjemné prostredie, - možnosť pokračovať v riešení diplomovej práce, - študijné materiály, - účasť na konferencii s prezentáciou vlastných výsledkov, - publikovanie vlastných výsledkov. 	
Očakávame:	
<ul style="list-style-type: none"> - od Vás aktívny prístup, značnú mieru samostatnosti pri riešení uvedenej problematiky, - aktívne riešenie témy bakalárskej práce v spolupráci s praxou, - publikovanie vašich príspevkov v časopise Potravinárstvo, - výbornú znalosť anglického jazyka pre štúdium odborného textu, - navrhnutie organizácie a postupov riešenia Vašej práce. 	
Meno študenta:	Dátum prihlásenia:

Témy bakalárskych prác pre študentov II. ročníkov bakalárskych študijných programov - prof. Ing. Mária Angelovičová, CSc.,

1. Antimikrobiálne účinky rastlinných silíc vo vzťahu ku zdraviu a produkcii výkrmových kurčiat
2. Welfare výkrmových kurčiat a ich produkcia
3. Porovnanie antimikrobiálnych účinkov rozličných druhov rastlinných silíc vo vzťahu k životaschopnosti a produkcii výkrmových kurčiat
4. Probiotiká a ich účinnosť vo vzťahu k produkcii výkrmových kurčiat
5. Probiotiká, zdravie výkrmových kurčiat a ich produkcia
6. Účinky pamajoránovej silice a probiotík vo vzťahu k produkcii výkrmových kurčiat
7. Biologické krmne doplnky ako alternatíva za krmne antibiotiká vo výžive výkrmových kurčiat
8. Jód a jeho význam pre produkciu výkrmových kurčiat